

Food Processor
Procesador de Alimentos
Robot Culinaire

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
GUIDE D'UTILISATION

Model/ Modelo/ Modèle FP105B
120V, 60Hz., 400 Watts/Vatios



EURO-PRO Operating LLC

U.S.: 94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburgh, NY 12901

Canada: 4400 Bois-Franc
St-Laurent, QC H4S 1A7

Tel. : 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Food Processor***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Food Processor**.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or any part of the main unit in water or any other liquids.
4. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. **DO NOT** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning.
7. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner.
8. The use of accessory attachments not recommended by ***EURO-PRO Operating LLC*** may cause fire, electrical shock or risk of personal injury.
9. **Never** place glass jar in a microwave oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
11. Use this appliance on a stable work surface away from water.
12. **DO NOT** remove the main unit before the chopping blades have stopped turning.
13. **<u>CAUTION!</u>** Chopping blades are sharp, handle with care. When handling the chopper blade, always hold by the plastic hub.
14. Make sure that the main unit is secured in place before operating appliance.
15. **DO NOT** expose glass jar to extreme temperature changes.
16. **DO NOT** use glass jar if it is cracked or chipped.
17. **DO NOT** use the appliance if chopping blades are bent or damaged.
18. Avoid contact with moving parts at all times. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from blender during operation to prevent risk of personal injury and/or damage to the appliance.
19. Exercise extreme caution when blending hot liquids.
20. Immediately switch appliance OFF in the event that the appliance malfunctions during use.
21. **DO NOT** use outdoors.
22. **DO NOT** use appliance for other than intended use.

This unit has a short power supply cord to Reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Rev. 05/05

Modèle FP105B



GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement pendant la période de garantie d'un (1) an, retournez-le avec ses accessoires, retour pré-affranchi, à

U.S. ***EURO-PRO*** Operating LLC, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canada ***EURO-PRO*** Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc. H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, elle le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 12,95 $ pour les frais de port et de manutention de l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, ***EURO-PRO Operating LLC*** n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO*** Operating LLC ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important : Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**

✂--

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À : *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc H4S 1A7

Modèle FP105B
Modèle de l'appareil

Date d'achat **Nom du détaillant**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Province** **Code postal**

Imprimé en Turquie

RECETTES

SOUPE AUX TOMATES CRÉMEUSE

Ingrédients:

1	c. à table	huile végétale
1		oignon en dés
8	oz	pommes de terre (pelées, en dés)
4		tomates, étuvées, épépinées et hachées
1	c. à table	purée de tomates
2 ½	tasses	bouillon de légumes
5	oz	crème
		Croûtons pour la garniture

1. Faites chauffer l'huile dans un grand poêlon. Faites sauter l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Incorporez les pommes de terre en dés et faites cuire 2 à 3 minutes.
3. Ajoutez les tomates en dés, la purée de tomates et le bouillon de légumes. Couvrez et faites cuire environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre ramollissent.
4. Mettez dans le robot culinaire et mélangez jusqu'à consistance lisse.
5. Ajoutez la crème au mélange et mélangez pendant 15 secondes, ou jusqu'à mélange complet.
6. Pour une soupe plus lisse, passez le mélange au tamis.
7. Servez avec des croûtons et un jet de crème en garniture.

SALSA PIQUANTE

Ingrédients:

1		oignon pelé en dés
1		gousse d'ail
1		poivron jalapeno, épépiné et en dés
4		tomates en dés
1/4	tasse	persil émincé
1/2	c. à thé	cumin
1	c. à table	jus de lime
1/4	c. à thé	sel
1/4	c. à thé	poivre
		Sauce piquante au goût

1. Déposer l'oignon, l'ail et le poivron jalapeno dans le robot culinaire.
2. Mettez en mode pulsation, jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés.
3. Ajoutez les tomates, le persil, le cumin, le jus de lime, le sel et le poivre.
4. Mettez en mode pulsation jusqu'à la texture désirée.
5. Ajoutez de la sauce piquante au goût.

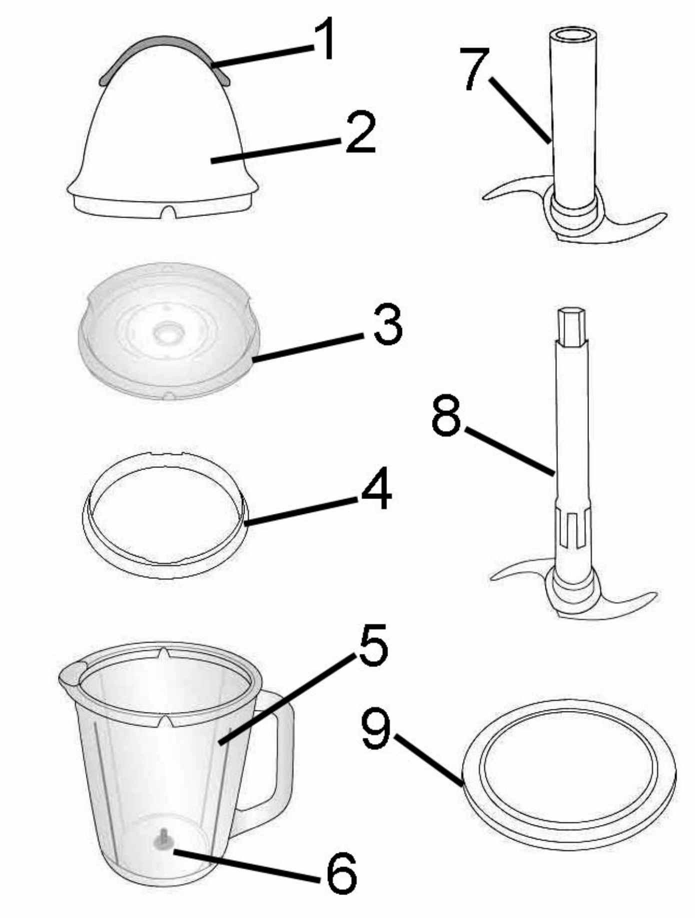
LAIT FRAPPÉ AUX FRAISES

Ingrédients:

4	oz	crème glacée à la vanille
2	oz	fraises fraîches
4	oz	lait
		Fraises pour la garniture

1. Déposez la crème glacée à la vanille, les fraises et le lait dans le robot culinaire.
2. Mettez en mode pulsation jusqu'à mélange complet et texture lisse.
3. Versez dans un grand verre et garnissez d'une fraise fraîche.

GETTING TO KNOW YOUR MINI CHOPPER & BLENDER



1. On/Off Pulse Button
2. Power Unit
3. Safety Cover / Splash Guard
4. Sealing Ring
5. Glass Jar
6. Blade Support
7. Upper Blade
8. Main Blade
9. Anti-Slip Pad

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	400 Watts
Jar Capacity:	7 Cups (1750 ml)
Processing Capacity:	6 Cups (1500 ml)

OPERATING INSTRUCTIONS

The ***Bravetti* Food Processor** is an indispensable kitchen tool for blending, chopping, mixing or pureeing when preparing your favorite recipes. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in this book before using this appliance.

400 Watt Power Unit

The 400 Watt Power Unit operates on 120V., 60Hz. electrical power. **Never** allow the power unit to become wet when plugged into an electrical outlet.

Warning: The power unit should never be immersed in water.

Caution: Make sure that the power unit is unplugged from power source and the blades have stopped turning before attaching or removing any accessory.

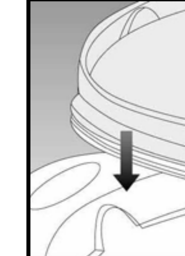
To operate the Power Unit, press on the On/Off Pulse button located on the top of the unit. The Power Unit will stop operating when you remove your finger from the pulse button. (Fig. 7)

Important: Do NOT operate the appliance when empty.


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4

Using the Food Processor

Caution - Blades are sharp. Use extreme caution when handling the blade, always hold it by the plastic hub. Always remove protective blade cover(s) before use. Do not immerse the power unit in water.

Note: The Food Processor can be used either with both blades or with the main blade only.

- Place the glass jar onto the anti-slip pad. (Fig. 1)
- Insert the main blade onto the blade support in the glass jar and then slide the upper blade onto the shaft of the main blade. (Fig. 2)
- **Do NOT** try to place the blades onto the power unit and then into the glass jar. (Fig. 3)
- Add ingredients to be processed.
- Fit the Safety Cover/Splash Guard in position on the glass jar. (Fig. 4 & 5) Make sure that the Safety Cover/Splash Guard is secure in the glass jar.
- Place the power unit on top of the Safety Cover/Splash Guard making sure that it is securely in place. (Fig. 6) do not attempt to operate the unit without the safety cover/splash guard in place.
- In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using a "pulse" method. (Fig. 7) If the ingredients stick to the sides of the jar, dislodge the pieces with a spatula and operate 2 or 3 times using the "pulse" method.
- **Do NOT operate the appliance continuously for more than 20 seconds**.


Fig. 5


Fig. 6


Fig. 7

EXEMPLES DE TRANSFORMATION AVEC LE HACHOIR

Les durées de transformation indiquées ci-dessous sont approximatives. Elles dépendent de la quantité de nourriture à transformer et le degré de finesse désiré.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ MAXIMALE	DURÉE DE FONCTIONNEMENT
Persil	2,5 oz (70 g)	10-15 secondes
Carottes	14 oz (400 g)	10-15 secondes
Tomate (en petits morceaux)	22,9 oz (650 g)	10 secondes
Fruits (en petits morceaux)	17,5 oz (500 g)	10-15 secondes
Noix	10,5 oz. (300 g)	5-10 secondes
Viandes* (en petits morceaux)	10,5 oz (300 g)	10 secondes
Oignon (en petits morceaux)	7 oz (200 g)	5-10 secondes
Nourriture pour bébé*	10,5 oz (500 g)	10 secondes
Glace concassée	2 tasses (450 g)	15 secondes

* Laissez toujours refroidir les aliments avant de les déposer dans le bol.
* Retirez les os avant de transformer les aliments.

NETTOYAGE ET DÉPANNAGE

Nettoyage

- **N'immergez pas** le bloc-moteur. Nettoyez à l'aide d'une éponge et d'un linge humides. Essuyez pour sécher.
- Le pot de verre et le hachoir peuvent être nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Soyez très prudent lorsque vous nettoyez les lames: elles sont très coupantes.
- Le panneau de protection anti-éclaboussure, le coussinet antidérapant et l'anneau d'étanchéité peuvent être lavés à l'eau tiède, avec un détergent à vaisselle doux. **NE LAVEZ PAS** ces pièces au lave-vaisselle.

Dépannage

Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas:

- Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise électrique.
- Vérifiez que le panneau de protection anti-éclaboussure et le bloc-moteur sont bien placés.

Guide de dépannage (suite)

Les aliments ne sont pas hachés de façon uniforme:

- Vous hachez une trop grande quantité, ou les morceaux sont trop gros. Coupez la nourriture en plus petits morceaux de taille uniforme et transformez-les à raison de plus petites quantités à la fois.

La nourriture est hachée trop finement ou est trop liquide:

- La nourriture a été transformée trop longtemps. Transformez-la moins longtemps à l'aide de brèves pulsations. Laissez la lame s'arrêter complètement entre les pulsations.

La nourriture s'accumule sur le panneau de protection antiéclaboussure ou sur les parois du bol de verre:

- Vous transformez peut-être trop de nourriture à la fois. Éteignez l'appareil. Lorsque la lame s'arrête, retirez le bloc-moteur et le panneau de protection antiéclaboussure. Retirez un peu de la nourriture du pot. La capacité de transformation maximale est 6 tasses (1 500 ml).

CONSIGNES D’UTILISATION

Le ***robot culinaire* Bravetti** est un outil de cuisine indispensable pour mélanger, hacher ou mettre en purée les ingrédients de vos recettes préférées. Assurez-vous d’avoir bien lu les consignes contenues dans ce guide avant d’utiliser cet appareil.

Bloc-moteur de 400 watts

Le bloc-moteur de 400 watts fonctionne sur un courant électrique de 120 V, 60 Hz. Ne mouillez **jamais** le bloc-moteur lorsqu'il est branché.

Avertissement: N'immergez jamais le bloc-moteur.

Mise en garde : Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché de l’alimentation électrique et que les lames sont arrêtées avant de poser ou de retirer un accessoire.

Afin de faire fonctionner le bloc-moteur, appuyez sur le bouton de pulsation, situé sur le dessus de l'appareil. Le bloc-moteur cessera de fonctionner lorsque vous retirez votre doigt du bouton de pulsation. (Fig. 7)

Important: Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.



Fig. 1



Fig. 2

Utilisation du robot culinaire

Mise en garde: les lames sont coupantes. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames, tenez toujours le corps de plastique. Retirez toujours les plaques protectrices des lames avant usage. N’immergez pas le bloc-moteur.

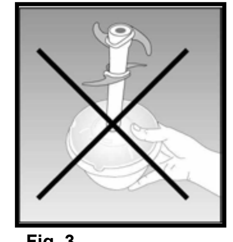


Fig. 3

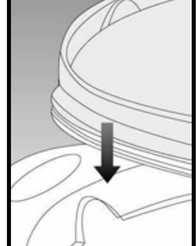


Fig. 4

Avertissement: Le robot culinaire peut être utilisé avec les deux lames ou uniquement avec la lame principale.

- Placez le pot de verre sur le coussinet antidérapant. (Fig. 1)
- Insérez la lame principale sur le porte-lame du pot de verre et glissez la lame supérieure sur l'arbre de la lame principale. (Fig. 2)
- **NE PLACEZ PAS** les lames sur le bloc-moteur et ensuite dans le pot. (Fig . 3)
- Déposez les ingrédients à transformer.
- Posez le panneau de protection anti-éclaboussure sur le pot de verre. (Fig. 4 et 5) Assurez-vous que le panneau de protection anti-éclaboussure est fixe.
- Placez le bloc-moteur sur le dessus du panneau de protection anti-éclaboussure, en le fixant bien. (Fig. 6) Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le panneau de protection anti-éclaboussure.
- Afin d'obtenir un meilleur hachis, faites fonctionner l'appareil en mode pulsation. (Fig. 7) Si les ingrédients collent aux parois du pot, délogez les morceaux à l'aide d'une spatule et faites fonctionner la pulsation 2 à 3 fois.
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil en mode continu plus de 20 secondes**.

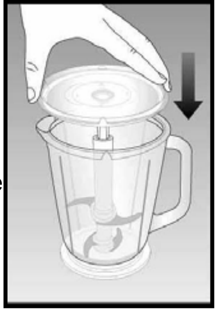


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

PROCESSING EXAMPLES WITH THE CHOPPING BLADE:

The processing times indicated below are approximate and also depend on the quantity of the food to be processed and the degree of fineness you require.

INGREDIENTS	MAXIMUM QUANTITIES	OPERATION TIMES
Parsley	2.5 oz. (70 gr.)	10-15 seconds
Carrots	14 oz. (400 gr.)	10-15 seconds
Tomato (cut in small pieces)	22.9 oz. (650 gr.)	10 seconds
Fruits (Cut in small pieces)	17.5 oz. (500 gr.)	10 -15 seconds
Nuts	10.5 oz. 300 gr.)	5-10 seconds
Meats* (cut in small pieces)	10.5 oz. (300 gr.)	10 seconds
Onions (cut in small pieces)	7 oz. (200 gr.)	5-10 seconds
Baby foods*	10.5 oz. (500 gr.)	10 seconds
Chopping Ice	2 cups (450 gr.)	15 seconds

* Always allow food to cool before placing in the bowl.

* Remove all bones before processing.

CLEANING & TROUBLESHOOTING

Cleaning

- **Do NOT** immerse the power unit into water or any other liquid. Clean with a damp sponge and cloth and wipe dry.
- The glass jar and the chopping blades may be cleaned in the upper basket of the dishwasher.
- Use extreme caution when cleaning the chopping blade as the blades are very sharp.
- The safety cover/splash guard, anti-slip pad and the sealing ring may be washed in lukewarm water and a mild dishwashing liquid. Do **NOT** place these in the dishwasher.

Trouble Shooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate:

- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
- Check that the splash guard/safety cover and power unit are securely in place.

Trouble Shooting (cont.)

Food is unevenly chopped:

- Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not small enough. Try cutting the food into smaller pieces of even size and processing smaller amounts per batch.

Food is chopped too fine or is too watery:

- The food has been over processed. Use brief pulses or process for shorter time. Let blade stop completely between pulses.

Food collects on splash guard/safety cover or on the sides of the glass bowl:

- You may be processing too much food. Turn the machine off. When the blade stops rotating, remove the power unit and the splash guard/safety cover. Remove some of the food being processed. Maximum capacity for processing is 6 cups (1500 ml).

CREAMY TOMATO SOUP

Ingredients:

1	tbsp.	Vegetable oil
1		Onion (finely diced)
8	oz.	Potatoes (peeled and diced)
4		Tomatoes (skinned, seeded and chopped)
1	tbsp.	Tomato paste
2 ½	cups	Vegetable stock
5	oz.	Cream
		Croutons for garnishing

1. Heat the oil in a large sauté pan and sauté the onion until it is soft.
2. Add the diced potatoes and cook for 2-3 minutes.
3. Add diced tomatoes, tomato paste and vegetable stock and cook covered for about 30 minutes or until the potatoes are soft.
4. Add to food processor and process until smooth.
5. Add the cream to mixture and process for 15 seconds or until it is well blended.
6. For a smoother soup, strain the mixture in a sieve.
7. Serve with croutons and a splash of cream for garnish.

SPICY SALSA

Ingredients:

1		Onion (peeled and chopped)
1		Garlic clove
1		Jalapeno pepper (cored and seeded)
4		Tomatoes (chopped)
1/4	cup	Parsley (packed)
1/2	tsp.	Cumin
1	tbsp.	Lime juice
1/4	tsp.	Salt
1/4	tsp.	Pepper
		Hot Sauce to taste

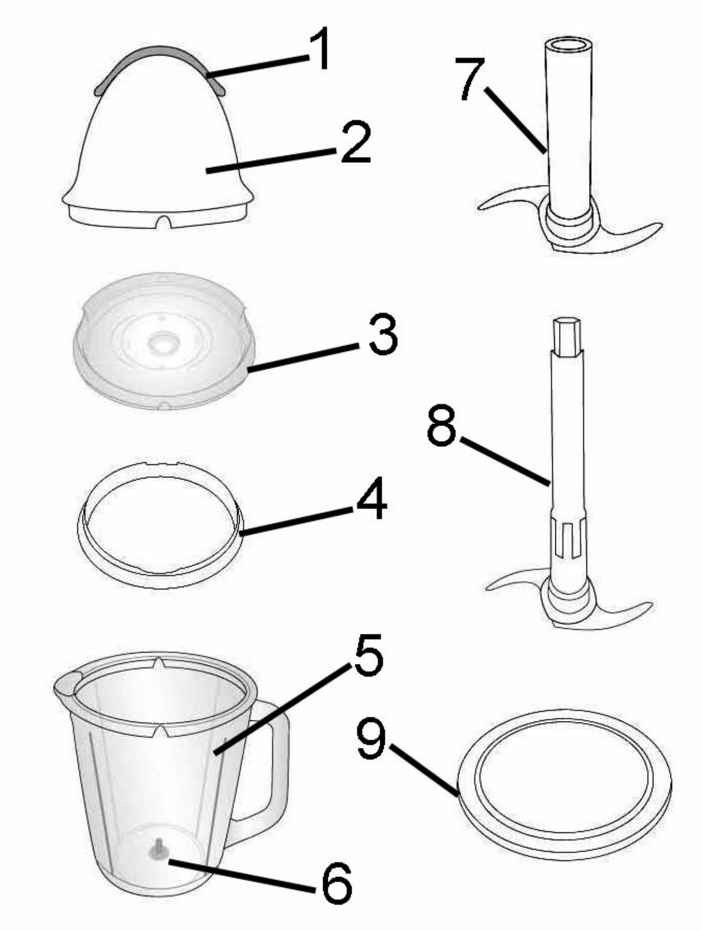
1. Add onion, garlic, jalapeno pepper to the food processor.
2. Pulse until all ingredients are finely chopped.
3. Add tomatoes, parsley, cumin, lime juice, salt and pepper.
4. Pulse until it reaches the desired texture.
5. Add hot sauce to taste.

STRAWBERRY MILKSHAKE

Ingredients:

4	oz.	Vanilla ice cream
2	oz.	Fresh Strawberries
4	oz.	Milk
		Strawberry for garnish

1. Add vanilla ice cream, strawberries and milk to food processor.
2. Pulse until all the ingredients are well blended and the mixture is smooth.
3. Pour into a tall glass and garnish with a fresh strawberry.



1. Bouton de pulsation On/Off
2. Bloc-moteur
3. Panneau de protection anti-éclaboussure
4. Anneau d'étanchéité
5. Pot de verre
6. Porte-lame
7. Lame supérieure
8. Lame principale
9. Coussinet antidérapant

Spécifications techniques

Tension:	120 V, 60 Hz
Intensité:	400 watts
Capacité du pot:	7 Tasses (1 750 ml)
Capacité de transformation:	6 Tasses (1 500 ml)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre ***robot culinaire***, des précautions élémentaires doivent être observées:

1. Avant d'utiliser votre **robot culinaire**, lisez toutes les directives.
2. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, **N'IMMERGEZ PAS** l'appareil, son cordon, sa fiche ou tout autre composant.
4. **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
5. **N'UTILISEZ PAS** si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil à ***EURO-PRO Operating LLC*** pour vérification, réparation ou réglage.
6. Débranchez l'appareil vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
7. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par ***EURO-PRO Operating LCC*** peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne placez **jamais** le pot de verre dans un four à micro-ondes.
10. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
11. Utilisez cet appareil sur une surface de travail stable, loin de l'eau.
12. **NE RETIREZ PAS** l'appareil principal avant l'arrêt des lames.
13. **MISE EN GARDE!** Les lames sont coupantes. Manipulez avec soin. Lorsque vous manipulez les lames, tenez toujours le corps de plastique.
14. Assurez-vous que l'appareil principal est bien en place avant de le mettre en fonction.
15. **N'EXPOSEZ PAS** le pot de verre à des changements de température extrêmes.
16. **N'UTILISEZ PAS** le pot de verre s'il est craqué ou ébréché.
17. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si ses lames sont courbées ou endommagés.
18. Évitez le contact avec les parties mobiles, en tout temps. Gardez vos mains, cheveux, vêtements, spatules et ustensiles loin du mélangeur pendant son fonctionnement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
19. Soyez très prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds.
20. Éteignez immédiatement l'appareil s'il fonctionne mal.
21. **N'UTILISEZ PAS** à l'extérieur.
22. **N'utilisez l'appareil qu'à ce pour quoi il a été conçu.**

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risque de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. Une rallonge doit être utilisée avec prudence:

1. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.
2. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être placés de façon à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou la table, afin d'éviter de trébucher et afin de le garder hors de la portée des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié afin d'installer la prise appropriée. N'altérez la fiche d'aucune façon.

Model FP105B



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to

U.S. ***EURO-PRO*** Operating LLC, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901.
Canada ***EURO-PRO*** Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc. H4S 1A7

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of ***EURO-PRO*** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO*** Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO*** Operating LLC liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc., H4S 1A7

Model FP105B
____
Appliance model

____
Date purchased **Name of store**

____
Owner's name

____
Address **City** **Province** **Postal code**

Printed in Turkey

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su ***Procesador de Alimentos***, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarlo.
2. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte de la unidad principal en agua o cualquier otro líquido.
4. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
5. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a EURO-PRO Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
7. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
8. El uso de accesorios no recomendados por EURO-PRO Operating LLC puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. No coloque nunca el recipiente de vidrio en un horno a microondas.
10. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
11. Use éste artefacto sobre una superficie de trabajo estable lejos del agua.
12. No remueva la unidad principal hasta que las cuchillas de corte se hayan detenido.
13. ¡ADVERTENCIA! Las cuchillas de corte son filosas, manéjelas con cuidado. Al manipular las cuchillas de corte, agárrelas siempre por el centro de plástico.
14. Verifique que la unidad principal esté bien colocada en su lugar antes de encender el artefacto.
15. No exponga el recipiente de vidrio a cambios bruscos de temperatura.
16. No use el recipiente de vidrio si está rajado o roto.
17. No use el artefacto si las cuchillas de corte están dobladas o dañadas.
18. Evite siempre tocar las partes en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa así como espátulas y otros utensilios lejos de la licuadora funcionando para evitar daños personales y/o daños al artefacto.
19. Tenga cuidado especial al licuar líquidos calientes.
20. Si el artefacto funciona mal, apáguelo inmediatamente.
21. No lo use en el exterior.
22. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para Uso Doméstico Solamente

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Modelo FP105B



GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío, a

U.S. ***EURO-PRO*** Operating LLC, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901.
Canada ***EURO-PRO*** Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc H4S 1A7

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $12,95 para cubrir los gastos de envío.*

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**



TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE
SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St Laurent, Qc. H4S 1A7

Modelo FP105B
Modelo del Artefacto

Fecha de compra Nombre del Negocio

Nombre del Usuario

Dirección Ciudad **Provincia** Código Postal

RECETAS

SOPA CREMA DE TOMATES

Ingredientes:

1	cucharada	Aceite vegetal
1		Cebolla (picada)
8	oz.	Papas (peladas y en cubitos)
4		Tomates (pelados, descarozados y picados)
1	cucharada	Extracto de tomates
2 ½	tazas	Caldo de Verduras
5	oz.	Crema
		Crotones para decorar

1. Caliente el aceite en una sartén grande y fría la cebolla hasta que se ablande.
2. Agregue las papas y cocine durante 2-3 minutos.
3. Agregue los tomates picados, extracto de tomates y el caldo de verduras y cocínelos tapados durante 30 minutos o hasta que las papas estén blandas.
4. Colóquelo en el procesador y procéselo hasta que quede suave.
5. Agregue la crema a la mezcla y procésela durante 15 segundos o hasta que se haya mezclado bien.
6. Para una sopa más suave, pase la mezcla por un colador.
7. Sírvala con crotones y un poquito de crema para decorar.

SALSA PICANTE

Ingredientes:

1		Cebolla (pelada y picada)
1		Diente de ajo
1		Ají Jalapeño (descarozado)
4		Tomates (picados)
1/4	taza	Perejil (en paquete)
1/2	cucharadita	Comino
1	cucharada	Jugo de lima
1/4	cucharadita	Sal
1/4	cucharadita	Pimienta
		Salsa Picante a gusto

1. Coloque la cebolla, ajo y jalapeño en el procesador.
2. Pulse hasta que todos los ingredientes estén finamente picados.
3. Agregue los tomates, perejil, comino, jugo de lima, sal y pimienta.
4. Pulse hasta conseguir la textura deseada.
5. Agregue salsa picante a gusto.

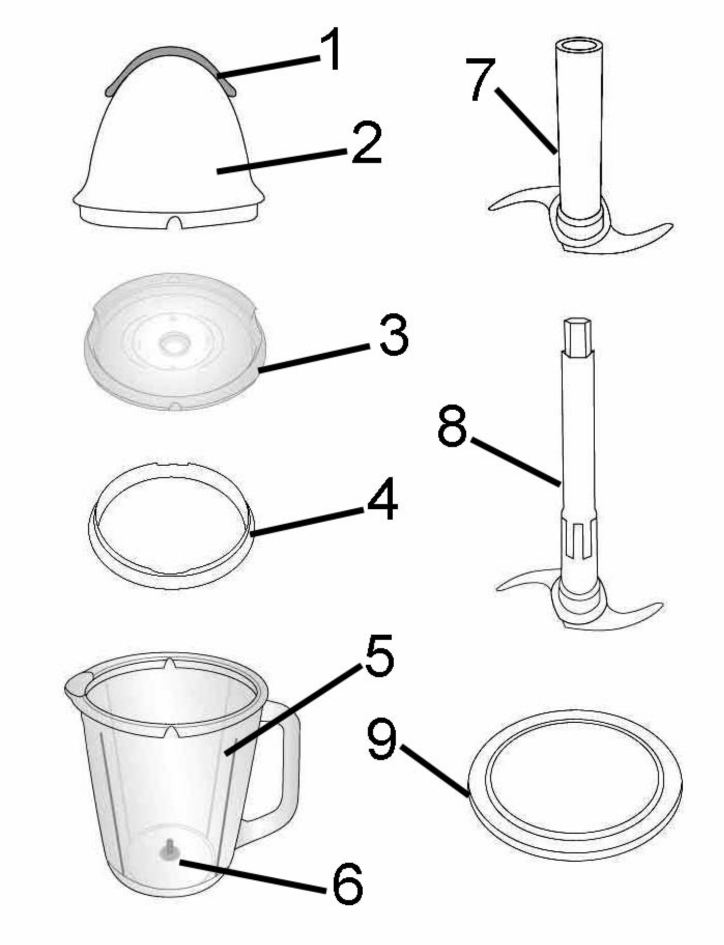
MALTEADA DE FRUTILLAS

Ingredientes:

4	oz.	Helado de vainilla
2	oz.	Frutillas frescas
4	oz.	Leche
		Frutillas para decorar

1. Coloque el helado de vainilla, frutillas y leche en el procesador.
2. Pulse hasta que todos los ingredientes se licuen bien y la mezcla quede suave.
3. Viértalo en un vaso alto y decórelo con una frutilla fresca.

COMPONENTES DE SU MINI PICADORA Y LICUADORA



1. Botón de Encendido/Apagado
2. Unidad Principal
3. Tapa de Seguridad / Contra Salpicaduras
4. Anillo Sellador
5. Recipiente de Vidrio
6. Soporte de la Cuchilla
7. Cuchilla Superior
8. Cuchilla Principal
9. Base Antideslizante

Especificaciones Técnicas

Voltaje:	120V., 60Hz.
Potencia:	400 Vatios
Capacidad del Recipiente:	7 Tazas (1.750 ml)
Capacidad de Procesamiento:	6 Tazas (1.500 ml)

INSTRUCCIONES DE USO

El ***Procesador de Alimentos Bravetti*** es una herramienta indispensable de cocina para licuar, picar, mezclar o hacer puré al preparar sus recetas favoritas. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de leer todas las instrucciones contenidas en este manual antes de usar este artefacto.

Unidad Principal de 400 Vatios

La Unidad Principal de 400 Vatios trabaja con 120V, 60 Hz de energía eléctrica. Nunca permita que la unidad principal esté húmeda al enchufarla en un tomacorriente.

Advertencia: **La unidad principal nunca debe sumergirse en agua**.

Advertencia: Verifique que la unidad principal esté desenchufada y que las cuchillas se hayan detenido antes de colocar o remover cualquier accesorio.

Para usar la unidad principal, presione el botón de encendido ubicado en la parte superior de la unidad. La unidad principal se detendrá cuando deje de presionar el botón de encendido. (Fig. 7)

Importante: No haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 3

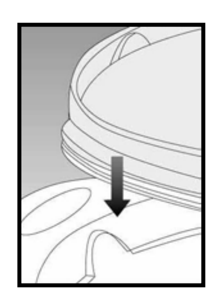


Fig. 4

Uso del Procesador de Alimentos

Cuidado - Las cuchillas son filosas. Tenga mucho cuidado al manejar la cuchilla, agárrela siempre por el centro de plástico. Siempre saque las cubiertas protectoras de las cuchillas antes de usarlas. No sumerja la unidad principal en agua.

Nota: El Procesador de Alimentos se puede usar con las dos cuchillas o sólo con la principal.

- Coloque el recipiente de vidrio sobre la base antideslizante. (Fig. 1)
- Inserte la cuchilla principal en el soporte del recipiente de vidrio y luego coloque la cuchilla superior sobre el eje de la cuchilla principal. (Fig. 2)
- No intente colocar las cuchillas sobre la unidad principal y luego dentro del recipiente de vidrio. (Fig. 3)
- Agregue los ingredientes a procesar.
- Coloque la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras sobre el recipiente de vidrio. (Fig. 4 y Fig. 5) Verifique que la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras esté bien colocada sobre el recipiente de vidrio.
- Coloque la unidad principal sobre la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras verificando que quede bien colocada en su lugar. (Fig. 6) No intente usar la unidad sin la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras en su lugar.
- Para obtener un picado de mejor calidad, use el artefacto de a “pulsos”. (Fig. 7) Si los ingredientes se pegan a las paredes del recipiente, remuévalos con una espátula y use la unidad 2 o 3 veces de a “pulsos”.
- **No use la unidad continuamente por más de 20 segundos.**



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

EJEMPLOS DE PROCESAMIENTO CON LA CUCHILLA PICADORA

Los tiempos de procesamiento indicados a continuación son aproximados y también dependen de la calidad de los alimentos a procesar y del grado de picado que necesite.

INGREDIENTES	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO DE OPERACIÓN
Perejil	2.5 oz. (70 gr.)	10-15 segundos
Zanahorias	14 oz. (400 gr.)	10-15 segundos
Tomate (en pequeños trozos)	22.9 oz. (650 gr.)	10 segundos
Frutas (en pequeños trozos)	17.5 oz. (500 gr.)	10-15 segundos
Fruta Seca	10.5 oz. 300 gr.)	5-10 segundos
Carnes* (en pequeños trozos)	10.5 oz. (300 gr.)	10 segundos
Cebolla (en pequeños trozos)	7 oz. (200 gr.)	5-10 segundos
Comida de bebé*	10.5 oz. (500 gr.)	10 segundos
Hielo Picado	2 tazas (450gr.)	15 segundos

* Siempre deje que la comida se enfríe antes de ponerla en el recipiente.

* Saque todos los huesos antes de procesarla.

LIMPIEZA Y DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

Limpieza

- No sumerja la unidad principal en agua o ningún otro líquido. Límpiela con una esponja húmeda y un trapo y séquela bien.
- El recipiente de vidrio y las cuchillas pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.
- Tenga mucho cuidado al limpiar la cuchilla ya que es muy filosa.
- La Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras, la base antideslizante y el anillo sellador pueden lavarse con agua tibia y detergente suave. NO los lave en el lavavajillas.

Diagnóstico de Problemas

El motor no arranca o las cuchillas no rotan:

- Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente.
- Verifique que la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras y la unidad principal estén bien colocados en su lugar.

Diagnóstico de Problemas (cont.)

Los alimentos no se pican parejos:

- Está picando demasiada comida al mismo tiempo o los trozos no son lo suficientemente pequeños. Trate de cortar los alimentos en trozos más pequeños del mismo tamaño y procese menos cantidad por cada vez.

Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados:

- Los alimentos se procesaron de más. Use pulsos más cortos o procéselos por menos tiempo. Permita que la cuchilla se detenga completamente entre los pulsos.

La comida se acumula en la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras o en las paredes del recipiente de vidrio:

- Puede estar procesando demasiados alimentos. Apague la máquina. Una vez que la cuchilla deje de moverse, saque la unidad principal y la Tapa de Seguridad/Contra Salpicaduras. Saque un poco de los alimentos a procesar. La capacidad máxima de procesamiento es de 6 tazas (1.500 ml).